

Dinko Župan

*(Hrvatski institut za povijest – Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje,
Slavonski Brod)*

JELOVNICI ĐAČKE MENZE U OSIJEKU 1926/7.

PRIOLOG ISTRAŽIVANJU PREHRANE OSJEČKIH SREDNJOŠKOLACA U PRVOJ POLOVICI 20. ST.

UDK 94:613.2(497.5 Osijek)“1926/1927“

Stručni rad

Primljeno: 13. 6. 2018.

Kao prilog istraživanju prehrane osječkih srednjoškolaca u razdoblju između dva svjetska rata autor donosi transkripciju jelovnika Đačke menze u Osijeku. Jelovnici donose podatke o svakodnevnoj prehrani korisnika srednjoškolske menze (ručak i večera) od početka rujna 1926. do kraja travnja 1927. godine. Transkribirana građa čuva se u Državnom arhivu u Osijeku u ostavštini Ivana Medveda, koji je tijekom dvadesetih godina 20. stoljeća bio voditelj Đačke menze u Osijeku.¹

Ključne riječi: jelovnici, Đačka menza, Ivan Medved, Osijek, prva polovica 20. stoljeća

Uvodna napomena

Učenička prehrana kao tema nije bila često u fokusu istraživača povijesti svakodnevnog života i povijesti školstva u Hrvatskoj. Zapravo, osim istraživanja Tihane Luetić, koja je detaljno istražila problematiku prehrane studenata Sveučilišta u Zagrebu od 1874. do 1914. godine, u hrvatskoj historiografiji nemamo ozbiljnijih istraživanja na osnovi kojih bismo mogli raditi komparativne analize i rekonstruirati prehrambene navike hrvatskih učenika i učenica u 19. i 20. stoljeću.² Glavni razlog za slabu istraženost tema vezanih uz

¹ Rad je pripremljen u sklopu projekta „Od protomodernizacije do modernizacije školstva u Hrvatskoj (18. i 19. stoljeće)“ koji je financirala Hrvatska zaklada za znanost (HRZZ-4919).

² Tihana Luetić je u svojem istraživanju svakodnevne zagrebačkih studenata izgradila model istraživanja prehrambenih navika studenata koji se može primijeniti i na istraživanje prehrane

učeničku prehranu vjerojatno leži u nedostatku kvalitetnih izvora. U svojem istraživanju prehrane studenata Tihana Luetić je pokazala da se i u nedostatku primarnih izvora korištenjem sekundarnih izvora (korespondencije, članci u časopisima i novinama) može doći do određenih spoznaja o prehranbenim navikama zagrebačkih studenata. Na njezinom metodološkom tragu trebalo bi napraviti niz sličnih analiza, kako bi se dobila šira slika prehranbenih navika učenika i studenata u Hrvatskoj. Jelovnici osječke Đačke menze prvorazredni su izvori koji mogu poslužiti za buduće komparativne analize prehranbenih navika srednjoškolaca u Hrvatskoj između dva svjetska rata.³

Korisnici osječke Đačke menze bili su učenici i učenice iz Klasične gimnazije, Ženske realne gimnazije, Muške realne gimnazije, Trgovačke akademije i Učiteljske škole. Menza je radila u sklopu društva „Đački dom“, koje je u Osijeku osnovano krajem lipnja 1918. godine, a pravila društva su odobrena krajem kolovoza iste godine. Nakon 12 godina od osnutka društva „Đački dom“ u Osijeku je izgrađen Đački dom koji je za korisnike otvoren 21. rujna 1930. godine. Prema pravilima društva „Đački dom“, njegova je glavna svrha bila podupiranje siromašnih srednjoškolaca koji su se iskazali učenjem i vrijednim radom u školi.⁴ Društvo je takvim učenicima trebalo osigurati smještaj i prehranu. Budući da je za izgradnju Đačkog doma trebalo punih 12 godina, društvo je tijekom dvadesetih godina 20. stoljeća uglavnom vodilo brigu o Đačkoj menzi. S otvaranjem Đačkog doma (21. rujna 1930.) učenici su se hranili u sklopu nove kuhinje, u domu su bila smještena 32 internista, ali su se i drugi učenici mogli hraniti u sklopu Đačkog doma (ručak za 6 dinara, večera za 4 dinara i kava za 1 dinar).⁵ Zgradu Đačkog doma u klasicističkom je stilu projektirao tadašnji najpoznatiji osječki arhitekt Viktor Axmann (Vladoje Aksmanović).⁶ Đački dom je prema pisanju tadašnjeg tiska bio važna socijalna i kulturna ustanova, u kojoj su prehranu i smještaj našli brojni siromašni učenici iz osječke okolice. U suterenu zgrade nalazili su se kuhinja u kojoj se moglo kuhati za 200 osoba, priručna smočnica i podrum za smještaj mesa i

benih navika srednjoškolaca. Vidi Tihana Luetić, *Studenti Sveučilišta u Zagrebu (1874-1914). Društveni život, svakodnevnica, kultura, politika* (Zagreb, 2012), 135-151.

³ U dvadesetim godinama 20. stoljeća, u isto vrijeme kada je u Osijeku radila Đačka menza, slične su menze za učenike srednjih škola radile u Šibeniku, Sušaku, Varaždinu i Križevcima. Vjerojatno su menze radile i u drugim hrvatskim gradovima, ali sam u tadašnjem tisku samo za ove gradove našao podatke o radu menzi za učenike. O radu menze u Križevcima vidi vijest u *Jutarnjem listu* od 13. rujna 1925. godine.

⁴ *Pravila društva „Đački Dom“ u Osijeku* (Osijek, 1918).

⁵ „Otvorenje novosagrađenoga Đačkog Doma u Osijeku“, *Hrvatski list* od 22. rujna 1930.

⁶ Dragan Damjanović, „Stambena arhitektura dvadesetih godina 20. stoljeća u Osijeku“, u: *Osječka arhitektura 1918-1945.*, urednici Julio Martinčić i Dubravka Hackenberger (Osijek-Zagreb, 2006), 75-122.

povrća. Središnja prostorija bila je dvorana duga 12 i široka 9 metara, u kojoj se u jednoj smjeni moglo hraniti stotinu učenika.⁷

Do izgradnje moderne učeničke menze u sklopu Đačkog doma osječki su se srednjoškolci hranili u Đačkoj menzi koja je bila smještena u Kolodvorskoj ulici 27 u dvorišnoj zgradi Trgovačke akademije (današnja Radićeva 15). Prostor Đačke menze obuhvaćao je blagovaonicu, kuhinju, sobu i smočnicu, a zgrada je izgrađena 1904. godine kao prostor za prehranu učenika osječke mađarske škole.⁸ Službena građa osječke Đačke menze, kao i ona vezana uz rad Đačkog doma, nije sačuvana, ali je zato u osobnoj ostavštini srednjoškolskog profesora Ivana Medveda sačuvano niz zapisa iz kojih se može rekonstruirati rad Đačke menze u Osijeku. Ivan Medved (1881.-1965.) rođen je u Rakovcu, a gimnaziju je završio u Karlovcu. Studirao je hrvatski jezik i književnost, latinski i grčki jezik na Filozofskom fakultetu u Zagrebu. Svoje prvo zaposlenje dobiva na Realnoj gimnaziji u Osijeku, u kojoj predaje od 1911. do 1919. godine. Od 1922. radi na osječkoj Velikoj gimnaziji, a tijekom školske godine 1925/6. kratko radi u vukovarskoj realnoj gimnaziji. Krajem siječnja 1926. vraća se u Osijek i predaje na ženskoj realnoj gimnaziji. Svoj zadnji angažman na osječkim gimnazijama ima tijekom školske godine 1929/30., kada predaje na muškoj realnoj gimnaziji. Od 1930. do 1939. radi na gimnazijama u Koprivnici, Smederevskoj Palanci, Novom Mestu, Kranju i Kragujevcu. Nakon tog nomadskog puta prosvjetnog radnika vraća se u Osijek, gdje radi u osječkom muzeju.⁹ Kao voditelj Đačke menze Ivan Medved je tijekom dvadesetih godina 20. stoljeća redovito bilježio broj korisnika menze i njihov sastav s obzirom na škole koje su pohađali, a sačuvao je i dio molbi učenika koji su nastojali postati korisnici Đačke menze. Naime, Đačka menza je bila neka vrsta socijalne kuhinje u kojoj su se hranili učenici koji si sami nisu mogli plaćati prehranu, pa je tako dio njih plaćao samo pola cijene mjesečne prehrane, a dio je učenika u potpunosti bio oslobođen plaćanja prehrane. U svojim je bilješkama Ivan Medved kao voditelj menze vodio i evidenciju o donacijama koje je menza dobivala od osječkih poduzetnika i poduzeća. Kao najvredniju građu vezanu uz osječku Đačku menzu, koja se može pronaći u Medvedovoj ostavštini, svakako treba izdvojiti tri pisane male plave bilježnice s dnevnim jelovnicima za školsku godinu 1926/7. U tim je bilježnicama voditelj Đačke menze za svaki dan od 3. rujna 1926. do 27. travnja 1927. godine bilježio što su korisnici menze jeli za ručak i večeru. Transkripcija jelovnika iz školske godine 1926/7. može poslužiti kao prvorazredni izvor za rekonstrukciju

⁷ „Otvorenje novosagrađenoga Đačkog Doma u Osijeku“.

⁸ Državni arhiv Osijek, HR DAOS-10, Predmetni spisi RO 745, Tehnički opis i procjena iz 1929.

⁹ Stjepan Sršan, *Biografije učitelja i profesora osječkih gimnazija i srednjih škola od 1855. do 1945. godine* (Osijek, 2009), 62, 147 i 213.

i analizu prehrambenih navika osječkih srednjoškolaca. Iz jelovnika je moguće analizirati koje je meso, povrće i voće bilo korišteno u pripremi juha, glavnih jela, priloga i deserta za učenike te na koji je način bilo pripremljeno i kako se međusobno kombiniralo. Iz jelovnika je također vidljivo kako se hrana mijenjala tijekom godine s obzirom na sezonske uvjetovanosti ponude namirnica, zatim kakva je bila prehrana nedjeljom i blagdanima, te kako se dio hrane pripremljene za ručak ponovno koristio tijekom pripreme večere. Budući da je voditelj osječke Đačke menze namirnice nabavljao na osječkoj, ali i na tržnicama u okolici Osijeka, moguće je pratiti kakva je bila ponuda namirnica sredinom dvadesetih godina 20. stoljeća u Osijeku i široj okolici. Na taj se način kroz mikroanalizu učeničke svakodnevne prehrane u Đačkoj menzi tijekom dvadesetih godina 20. stoljeća može doći i do šire slike prehrambenih navika tadašnjih stanovnika grada Osijeka i dijela Slavonije. Niz sličnih mikroanaliza može otvoriti prostor za buduća detaljnija komparativna istraživanja prehrambenih navika hrvatskih srednjoškolaca u prvoj polovici 20. stoljeća u Hrvatskoj, ali i za puno složenije interdisciplinarne analize koje bi se radile u suradnji s nutricionistima.

**Jelovnici Đačke menze u Osijeku
od 3. rujna 1926. do 30. travnja 1927. godine¹⁰**

Jestvenik đačke menze od 3. IX. do 22. XI. 1926.

3. IX. Petak	<i>Objed:</i> juha s taranom, zeleni grah, pržena svinjetina <i>Večera:</i> grah u mahunama na salatu, okruglice (knedli) sa šljivama
4. IX. Subota	<i>Objed:</i> juha s fidelinima, ¹¹ krumpir kao paprikaš i kuhana svinjetina <i>Večera:</i> punjene paprike
5. IX. Nedjelja	<i>Objed:</i> juha s rižom, kiseli kupus sa sokom rajčica i pečena teletina, prženi krumpir, pita s grožđem <i>Večera:</i> pečena svinjetina, svježi kupus i paprika na salatu, pita s grožđem
6. IX. Ponedjeljak	<i>Objed:</i> juha s prstencima, kelj i kuhana svinjetina <i>Večera:</i> sataras (svinjetina s paprikom, rajčicama i rižom)
7. IX. Utorak	<i>Objed:</i> juha s krpicama, bijeli grah (suhi), kuhana svinjetina <i>Večera:</i> bijeli grah, rezanci s kakaom
8. IX. Srijeda	<i>Objed:</i> juha s taranom, slatki kupus sa sokom rajčica i mesnate kobasice, supita ¹² s grožđem <i>Večera:</i> čvarci, krvavice, kisele paprike, prženi krumpir, supita s grožđem
9. IX. Četvrtak	<i>Objed:</i> juha s rižom, pečena svinjetina, pečeni krumpir na masti, kupus i zelena paprika, kolač s makom <i>Večera:</i> pečena svinjetina, prženi krumpir, zelena paprika, kolač s makom
10. IX. Petak	<i>Objed:</i> juha s krpicama, nasjeckana svinjetina i govedina, bijeli grah <i>Večera:</i> bijeli grah, krpice sa sirom
11. IX. Subota	<i>Objed:</i> juha, pržena svinjetina, varivo krumpir

¹⁰ Jelovnici se nalaze u ostavštini srednjoškolskog profesora Ivana Medveda koja se čuva u Državnom arhivu u Osijeku, HR DAOS 486, kutija 55.

¹¹ Fina tjestenina s jajima

¹² Pita od jaja i mlijeka

Večera: tištanica (Presswurst),¹³ prženi krumpir, kisele paprike

- 12. IX. Nedjelja** *Objed:* juha sa sokom rajčica i s rižom, pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus i kisele paprike, kolač s grožđem
Večera: pečena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s grožđem
- 13. IX. Ponedjeljak** *Objed:* juha s fidelinima, kelj i krvavice
Večera: punjene paprike
- 14. IX. Utorak** *Objed:* juha, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, okruglice (knedli) sa šljivama
- 15. IX. Srijeda** *Objed:* juha s grkljančićima, bundeve i kuhana svinjetina
Večera: podušena (dinstana) govedina, riža, kisela paprika
- 16. IX. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pečena teletina, kupus sa sokom rajčica, pita s grožđem i jabukama
Večera: pečena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, pečeni krumpir, kisel krastavci i paprike, pita s grožđem i jabukama
- 17. IX. Petak** *Objed:* juha, žuti grah i kukuruz, svinjetina
Večera: žuti grah, krpice s kupusom
- 18. IX. Subota** *Objed:* juha s prstencima, kuhana svinjetina, krumpir s rajčicama
Večera: teletina s rižom i rajčicama
- 19. IX. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, krumpir, pečena svinjetina, kupus, pita s pekmezom od šljiva
Večera: pečena svinjetina, krumpir, kupus salata, pita s pekmezom
- 20. IX. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, kuhana svinjetina i kelj
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, krumpir i paprika
- 21. IX. Utorak** *Objed:* juha s fidelinima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: grah, krpice sa šunkom
- 22. IX. Srijeda** *Objed:* juha s taranom, bundeve i kuhana govedina
Večera: punjene paprike

¹³ Tlačenica

- 23. IX. Četvrtak** *Objed:* krumpir juha s rižom i vrhnjem, pečena teletina, podušeni (dinstani) kupus, kuhani krumpir, dizanica¹⁴ s makom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus salata, kisela paprika, dizanica s makom
- 24. IX. Petak** *Objed:* juha s prstencima, bijeli grah s kuhanom svinjetinom
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 25. IX. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir varivo i kuhana svinjetina
Večera: podušena (dinstana) govedina i riža, cvekla
- 26. IX. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena teletina, kupus sa sokom rajčica, kolač s jabukama i groždem
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus salata i cvekla, kolač s jabukama i groždem
- 27. IX. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krpicama, kelj i kuhana svinjetina
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, pečeni krumpir, paprika
- 28. IX. Utorak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s makom
- 29. IX. Srijeda** *Objed:* juha sa zvjezdicama, bundeve i kuhana svinjetina
Večera: pilav¹⁵ (teletina s rižom), paprika
- 30. IX. Četvrtak** *Objed:* juha s taranom, pečena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus salata, paprika i cvekla, kolač s pekmezom
- 1. X. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, riža kuhana u mlijeku s cimetom
- 2. X. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir paprikaš, pržena svinjetina
Večera: teleći paprikaš i makaroni
- 3. X. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, pečeni krumpir, kupus sa sokom rajčica, pita s pekmezom

¹⁴ Gužvara

¹⁵ Rižoto

- Večera:* pečena svinjetina, kupus salata i paprika, pita s pekmezom
- 4. X. Ponedjeljak** *Objed:* juha s prstencima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, prženi krumpir, kiseli krastavci
- 5. X. Utorak** *Objed:* juha, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 6. X. Srijeda** *Objed:* juha s taranom, bundeve s kuhanom svinjetinom
Večera: goveđi odrezak, kuhani krumpir
- 7. X. Četvrtak** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pržena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, paprika, kolač s kakaom
- 8. X. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, okruglice s pekmezom od šljiva
- 9. X. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir paprikaš i kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina, riža, kiseli krastavci
- 10. X. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s jabukama, grožđem i orasima
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kiseli krastavci i kupus salata, kolač s jabukama, grožđem i orasima
- 11. X. Ponedjeljak** *Objed:* juha s prstencima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: pilav sa svinjetinom, kiseli krastavci
- 12. X. Utorak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah s kuhanom svinjetinom
Večera: bijeli grah, krpice s kupusom
- 13. X. Srijeda** *Objed:* negovedska juha, bundeva i nasjeckana govedina i svinjetina
Večera: pečena svinjetina s limunovim sokom, podušeni (temfani) krumpir
- 14. X. Četvrtak** *Objed:* negovedska juha s krpicama, pečena svinjetina, podušeni (dinstani) kupus, krumpir pečen na masti, supita s pekmezom

- Večera:* pečena svinjetina, krumpir pečen na masti, kupus na salatu, kiseli krastavci, supita s pekmezom od šljiva
- 15. X. Petak** *Objed:* juha s fidelinima, kuhana svinjetina i bijeli grah
Večera: bijeli grah, krpice sa sirom
- 16. X. Subota** *Objed:* juha s prstencima, krumpir paprikaš i kuhana svinjetina
Večera: podušena (dinstana) govedina, riža, kiseli krastavci
- 17. X. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s orasima
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kiseli krastavci, kolač s orasima
- 18. X. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, krumpir varivo, kuhana svinjetina
Večera: teleći paprikaš i makaroni
- 19. X. Utorak** *Objed:* juha, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s makom
- 20. X. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, kuhana svinjetina i bundeve
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, riža i kiseli krastavci
- 21. X. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pržena svinjetina, kupus sa sokom rajčice, kolač s jabukama i orasima
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus salata i kiseli krastavci, kolač s jabukama i orasima
- 22. X. Petak** *Objed:* juha s taranom, bijeli grah i mesnate kobasice
Večera: bijeli grah, krvavice i čvarci
- 23. X. Subota** *Objed:* juha s prstencima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: svinjeći paprikaš i krumpir kuhan u slanoj vodi
- 24. X. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, kupus sa sokom rajčica, pečena svinjetina, pita od čvaraka s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus salata i kiseli krastavci, pita od čvaraka s pekmezom
- 25. X. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krpicama, krumpir paprikaš, kuhana svinjetina
Večera: tištenica s rižom i kiseli krastavci

- 26. X. Utorak** *Objed:* juha s prstencima, bijeli grah, kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, okruglice (knedli) s pekmezom
- 27. X. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, bundeve i kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina, krumpir kuhan u slanoj vodi, kiseli krastavci
- 28. X. Četvrtak** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pržena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, dizanica s kakaom
Večera: pečena svinjetina, krumpir prženi, kupus na salatu, kiseli krastavci, dizanica s kakaom
- 29. X. Petak** *Objed:* juha s prstencima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 30. X. Subota** *Objed:* juha s grkljančićima, krumpir varivo na kiselo i kuhana svinjetina
Večera: pilav (riža sa svinjetinom), kiseli krastavci
- 31. X. Nedjelja** *Objed:* juha s taranom, pečena svinjetina, kupus, kolač s makom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kolač s makom
- 1. XI. Ponedjeljak** *Objed:* juha s fidelinima, pečena svinjetina, krumpir pečen na masti, kisela paprika i krastavci, kolač s makom
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, krastavci, kolač s makom
- 2. XI. Utorak** *Objed:* juha s prstencima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s krpicom
- 3. XI. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, kelj i kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina
- 4. XI. Četvrtak** *Objed:* juha s taranom, pečena teletina, dinstani kupus, kolač s pekmezom od šljiva
Večera: pečena svinjetina, kisela paprika i krastavci, kolač s pekmezom
- 5. XI. Petak** *Objed:* juha s fidelinima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, riža kuhana u mlijeku s cimetom
- 6. XI. Subota** *Objed:* juha s grkljančićima, krumpir paprikaš i kuhana svinjetina
Večera: teleći paprikaš, makaroni

- 7. XI. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena svinjetina, prženi krumpir, dinstani kupus, kolač s orasima
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kisela paprika, kolač s orasima
- 8. XI. Ponedjeljak** *Objed:* juha s prstencima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina, riža i kiseli krastavci
- 9. XI. Utorak** *Objed:* juha s krpicama, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s kakaom
- 10. XI. Srijeda** *Objed:* juha s taranom, umak od kopra, kuhana svinjetina, dinstani krumpir
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, riža, kiseli krastavci
- 11. XI. Četvrtak** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena svinjetina, dinstani kupus, kolač s orasima i jabukama
Večera: svinjetina, kolač s orasima i jabukama
- 12. XI. Petak** *Objed:* juha s prestencima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, krpice s kupusom
- 13. XI. Subota** *Objed:* juha s taranom, kuhana svinjetina, krumpir paprikaš
Večera: pilav (teletina s rižom)
- 14. XI. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha s rižom, pečena svinjetina, dinstani kupus, prženi krumpir, roščići (kifli) s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, prženi krumpir, kiseli krastavci, roščići s pekmezom
- 15. XI. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krpicama, kelj i kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina, krumpir kuhan u slanoj vodi, kisele paprike
- 16. XI. Utorak** *Objed:* juha s prstencima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 17. XI. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, kuhana svinjetina, umak od rajčica, riža
Večera: teleći paprikaš, makaroni
- 18. XI. Četvrtak** *Objed:* juha s taranom, svinjetina, kupus sa sokom rajčica, kolač s kakaom

Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kisela paprika, kolač s kakaom

19. XI. Petak

Objed: juha s krpicama, bijeli grah, kuhana svinjetina

Večera: bijeli grah, krpice sa sirom

20. XI. Subota

Objed: juha s prstencima, krumpir paprikaš, kuhana svinjetina

Večera: dinstana govedina, riža

21. XI. Nedjelja

Objed: juha s rižom, pečena svinjetina, prženi krumpir, dinstani kupus, kolač s makom

Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kolač s makom

Jestvenik đačke menze od 22. studenoga 1926. do 10. veljače 1927.

22. XI. Ponedjeljak

Objed: juha s krpicama, kelj i kuhana svinjetina

Večera: teleći paprikaš, krumpir kuhan u slanoj vodi

23. XI. Utorak

Objed: juha s fidelinima, bijeli grah i kuhana svinjetina

Večera: bijeli grah, okruglice (knedli) s pekmezom

24. XI. Srijeda

Objed: juha s kašicom, umak od crvenog luka, prženi krumpir

Večera: nasjeckana govedina i svinjetina

25. XI. Četvrtak

Objed: juha s rižom, pečena svinjetina, dinstani kupus, krumpir, kolač s orasima i jabukama

Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kiseli krastavci, kolač s orasima i jabukama

26. XI. Petak

Objed: juha s prstencima, bijeli grah i kuhana svinjetina

Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom

27. XI. Subota

Objed: juha, krumpir na kiselo i pržena svinjetina

Večera: krvavice, čvarci, kisela paprika

28. XI. Nedjelja

Objed: juha s rižom, kupus sa sokom rajčica i prženi krumpir, pečena svinjetina, kolač s orasima

Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kisela paprika, orahnjača

- 29. XI. Ponedjeljak** *Objed:* juha sa sokom rajčica i s taranom, kelj i pečene krvavice
Večera: svinjeći paprikaš i riža, kisela paprika
- 30. XI. Utorak** *Objed:* juha s rezancima, bijeli grah i kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, krpice s kupusom
- 1. XII. Srijeda** *Objed:* juha s grkljančićima, kuhana svinjetina, dinstani krumpir, umak od rajčica
Večera: tištanica, riža, luk na salatu
- 2. XII. Četvrtak** *Objed:* juha s krpicama, pečena svinjetina, dinstani kupus, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, prženi krumpir, kisela paprika, kolač s kakaom
- 3. XII. Petak** *Objed:* juha s taranom, bijeli grah s kuhanom svinjetinom
Za pravoslavne: juha od graha s krpicama
Večera: bijeli grah, rezanci sa sirom
Pravoslavni: papula¹⁶
- 4. XII. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir varivo na kiselo, kuhana svinjetina
Večera: dinstana govedina, riža
- 5. XII. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, dinstani kupus, kolač s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus na salatu i kiseli krastavci, kolač s pekmezom
- 6. XII. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krpicama, kelj s kuhanom svinjetinom
Večera: paprikaš s makaronima
- 7. XII. Utorak** *Objed:* juha s grkljančićima, žuti grah i kuhana svinjetina
Večera: žuti grah, rezanci s orasima
- 8. XII. Srijeda** *Objed:* juha s taranom, kuhana svinjetina, umak od bijelog luka, krumpir, supita s kakaom
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, riža, luk na salatu, supita
- 9. XII. Četvrtak** *Objed:* juha s taranom, kupus sa sokom rajčica, pečena svinjetina, dizanica s jabukama i orasima

¹⁶ Namaz od graha

- Večera:* svinjetina, kupus na salatu, dizanica s jabukama i orasima
- 10. XII. Petak** *Objed:* juha sa sokom rajčica s taranom, grah bijeli, pržena svinjetina
Večera: grah bijeli, pečene krvavice
- 11. XII. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir paprikaš
Večera: tištanica (Presswurst), čvarci, krumpir
- 12. XII. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, kupus podušeni (dinstani), prženi krumpir, dizanica s makom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kisele paprike, dizanica s makom
- 13. XII. Ponedjeljak** *Objed:* juha sa sokom rajčica i tarana, kelj i mesnate kobasice
Večera: svinjski paprikaš, makaroni
- 14. XII. Utorak** *Objed:* juha s krpicama, žuti grah i kuhana svinjetina
Večera: žuti grah i valjušci
- 15. XII. Srijeda** *Objed:* juha s grkljančićima, kuhana svinjetina, riža i umak (sos) od kopra
Večera: dinstana govedina priređena kao divljač sa sokom i okruglice (knedli) od zemičaka
- 16. XII. Četvrtak** *Objed:* krumpir juha, kiseli kupus, pečena svinjetina, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, krastavci kiseli, kolač s kakaom
- 17. XII. Petak** *Objed:* juha s fidelinima, bijeli grah, kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 18. XII. Subota** *Objed:* juha s taranom, varivo krumpir na kiselo, kuhana svinjetina
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, krumpir prženi, kiseli krastavci
- 19. XII. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, podušeni (dinstani) kupus, prženi krumpir, kolač s jabukama i orasima
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, kisele paprike, kolač s jabukama i orasima

- 20. XII. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: pilav (riža sa svinjetinom)
- 21. XII. Utorak** *Objed:* juha s krpicama, žuti grah i kuhana svinjetina
Večera: žuti grah, krpice sa sirom
- 22. XII. Srijeda** *Objed:* juha s taranom, umak od rajčica, krumpir podušeni, kuhana svinjetina
Večera: podušena govedina, makaroni, kiseli krastavci
- 23. XII. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, kiseli kupus, prženi krumpir, pečena svinjetina, kolač s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kolač s pekmezom
- 24. XII. Petak** *Objed:* juha sa sokom rajčica, bijeli grah, jaja
Večera: grah na salatu, rezanci s orasima
- 25. XII. Subota** *Objed:* juha, pečena teletina, krumpir salata, kolač s orasima
Večera: pečena teletina, krumpir na salatu, kolač s orasima
- 26. XII. Nedjelja** *Objed:* juha od kosti, pečena teletina, kupus salata, kolač s orasima
Večera: pečena teletina, kisela paprika, kolač s orasima
- 27. XII. Ponedjeljak** *Objed:* juha svinjeća s rižom, kuhana svinjetina, kelj
Večera: paprikaš teleći, makaroni
- 28. XII. Utorak** *Objed:* juha od svinjetine, grah (bijeli) sa svinjetinom
Večera: grah, valjušci
- 29. XII. Srijeda** *Objed:* juha od govedine s rezancima, restani krumpir s govedinom
Večera: faširano, krastavci
- 30. XII. Četvrtak** *Objed:* juha od kostiju s grkljančićima, pečena svinjetina, kiseli krumpir na salatu, kolač s makom
Večera: pečena svinjetina, kiseli krastavci, kolač s makom
- 31. XII. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, žuti grah, svinjetina
Večera: žuti grah, krpice s krumpirom
- 1. I. 1927. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, pečena svinjetina, prženi krumpir, kiseli krastavci, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kolač s kakaom

- 2. I. Nedjelja** *Objed:* juha s krpicama, podušeni kupus, prženi krumpir, pečena svinjetina, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, prženi krumpir, kolač s kakaom
- 3. I. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, kelj s kuhanom svinjetinom
Večera: podušena (dinstana) govedina s umakom od luka, makaroni
- 4. I. Utorak** *Objed:* juha s taranom, bijeli grah i govedina
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 5. I. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, umak od rajčica, podušeni krumpir i govedina
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, krumpir i kisele paprike
- 6. I. Četvrtak** *Objed:* juha s krpicama, pečena svinjetina, kiseli kupus, kolač s jabukama i orasima
Večera: sarma, kolač s jabukama i orasima
- 7. I. Petak** *Objed:* juha s krpicama, žuti grah i kuhana svinjetina
Večera: žuti grah, krpice sa sirom
- 8. I. Subota** *Objed:* juha s grkljančićima, krumpir paprikaš, kuhana svinjetina
Večera: podušena (dinstana) govedina, riža, kisela paprika
- 9. I. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, podušeni (dinstani) kupus, krumpir prženi, kolač s makom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, prženi krumpir, kolač s makom
- 10. I. Ponedjeljak** *Objed:* juha s fidelinima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: pilav (svinjetina), kisele paprike
- 11. I. Utorak** *Objed:* juha s taranom, bijeli grah i govedina
Večera: bijeli grah, okruglice s pekmezom
- 12. I. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, svinjetina (kuhana), umak od bijelog luka, prženi krumpir
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, kisela paprika

- 13. I. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pržena svinjetina, kupus sa sokom rajčica, roščići s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, grah žuti na salatu, roščići s pekmezom
- 14. I. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, žuti grah i svinjetina
Večera: žuti grah, rezanci s kakaom
- 15. I. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, krumpir na kiselo, kuhana govedina
Večera: teleći paprikaš, makaroni
- 16. I. Nedjelja** *Objed:* juha sa sokom rajčica s rižom, pečena svinjetina, kiseli kupus, pečena svinjetina, supita s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kupus na salatu, supita s kakaom
- 17. I. Ponedjeljak** *Objed:* juha s taranom, kelj i kuhana svinjetina
Večera: podušena (dinstana) govedina s umakom (sosom) i riža
- 18. I. Utorak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah, kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 19. I. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, umak (sos) od kopra, kuhana govedina, podušeni krumpir
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, riža, kisela paprika
- 20. I. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, kolač s makom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir i kisela paprika, kolač s makom
- 21. I. Petak** *Objed:* juha s taranom, sočivica (leća), pržena svinjetina
Večera: krvavice, čvarci i sočivica
- 22. I. Subota** *Objed:* juha s valjušcima, krumpir paprikaš i kuhana svinjetina
Večera: tištenica, čvarci, pržene džigerice¹⁷ i kisela paprika
- 23. I. Nedjelja** *Objed:* juha od krumpira, pečena svinjetina, dinstani (podušeni) kupus, krumpir prženi, kolač s orasima

¹⁷ Jetra

- Večera:* pečena svinjetina, prženi krumpir, kupus na salatu i kisela paprika, kolač s orasima
- 24. I. Ponedjeljak** *Objed:* juha s rižom, mesnate kobasice, kelj
Večera: pilav sa svinjetinom, krumpir na salatu
- 25. I. Utorak** *Objed:* juha s grkljančićima, žuti grah i kuhana svinjetina
Večera: žuti grah, rezanci s makom
- 26. I. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, govedina, krumpir, umak od crvenog luka
Večera: podušena (dinstana) govedina, kisela paprika, riža
- 27. I. Četvrtak** *Objed:* juha s krpicama, pržena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, kolač s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika, kolač s pekmezom
- 28. I. Petak** *Objed:* juha s rižom, govedina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, valjušci (Schufnudel)
- 29. I. Subota** *Objed:* juha sa žličnjacima, krumpir paprikaš, kuhana govedina
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika
- 30. I. Nedjelja** *Objed:* juha s taranom, pečena svinjetina, prženi krumpir, kiseli kupus, supita s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kisela paprika, prženi krumpir, supita s kakaom
- 31. I. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krupicom (grizom), kelj i govedina
Večera: teleći paprikaš, makaroni
- 1. II. Utorak** *Objed:* juha s prženom žemičkom, bijeli grah i pržena svinjetina
Večera: bijeli grah, riža kuhana u mlijeku s kakaom
- 2. II. Srijeda** *Objed:* juha s kašicom, govedina, umak od rajčica, podušeni krumpir, kolač s jabukama i orasima (dva komada)
Večera: podušena govedina s umakom i makaronima, kolač s jabukama i orasima (1 komad)
- 3. II. Četvrtak** *Objed:* juha s grkljančićima, pečena svinjetina, kiseli kupus, roščić (Gipfel) s pekmezom (1 komad)

- Večera*: pečena svinjetina, prženi krumpir, roščić s pekmezom (1 komad)
- 4. II. Petak** *Objed*: juha s rižom, svinjetina, žuti grah
Večera: žuti grah, rezanci s orasima
- 5. II. Subota** *Objed*: juha s fidelinima, govedina, krumpir na kiselo
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, žuti grah na salatu
- 6. II. Nedjelja** *Objed*: krumpirova juha, pečena svinjetina, kiseli kupus, dizanica s makom (Germteig)
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika, kolač s makom
- 7. II. Ponedjeljak** *Objed*: juha s fidelinima, kelj, kuhana svinjetina
Večera: pilav sa svinjetinom
- 8. II. Utorak** *Objed*: juha sa sokom rajčica i rižom, pržena svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, okruglice s pekmezom
- 9. II. Srijeda** *Objed*: juha s rižom, kuhana govedina, podušeni krumpir, umak (sos) od kopra
Večera: goveđi paprikaš s krumpirom
- 10. II. Četvrtak** *Objed*: juha sa žemičkom, pečena svinjetina, prženi krumpir, kiseli kupus, kolač s kakaom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika, kolač s kakaom

Jestvenik od 11. veljače 1927. do 27. IV. 1927.

- 11. II. Petak** *Objed*: juha s krupicom, bijeli grah, kuhana svinjetina
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 12. II. Subota** *Objed*: juha sa žličnjacima, krumpir paprikaš, kuhana govedina
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, prženi krumpir, kisela paprika
- 13. II. Nedjelja** *Objed*: juha sa sokom rajčica i rižom, pržena svinjetina, prženi krumpir, kolač s orasima
Večera: pržena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika (po 1 kom.), kolač s orasima

- 14. II. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: teleći paprikaš s makaronima
- 15. II. Utorak** *Objed:* krumpirova juha, sočivica (leća) s prženom svinjetinom
Večera: sočivica, rezanci s kakaom
- 16. II. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, govedina, umak (sos) od crvena luka, krumpir s rižom
Večera: podušena (dinstana) teletina, riža, kisela paprika
- 17. II. Četvrtak** *Objed:* juha s taranom, pečena svinjetina, kiseli kupus sa sokom rajčice, prženi krumpir, roščić s pekmezom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika, roščić s pekmezom
- 18. II. Petak** *Objed:* juha sa žličnjacima od krupice, kuhana svinjetina i bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 19. II. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, kuhana govedina, krumpir na kiselo
Večera: nasjeckana svinjetina i govedina, riža, kisela paprika
- 20. II. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, kolač s orasima i jabukama
Večera: pržena svinjetina, prženi krumpir, kolač s orasima i jabukama
- 21. II. Ponedjeljak** *Objed:* juha s grkljančićima, kelj i kuhana govedina
Večera: podušena govedina, makaroni
- 22. II. Utorak** *Objed:* juha s rižom, pržena svinjetina, bijeli grah
Večera: krvavice, bijeli grah, kisela paprika
- 23. II. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, kuhana svinjetina, umak od luka, podušeni krumpir
Večera: pilav od svinjetine, kisela paprika
- 24. II. Četvrtak** *Objed:* juha sa žličnjacima, pečena svinjetina, kiseli kupus sa sokom rajčice, prženi krumpir, dizanica s pekmezom
Večera: tištenica, čvarci, kisela paprika, dizanica s pekmezom
- 25. II. Petak** *Objed:* juha s fidelinima, kuhana svinjetina, leća

Večera: leća, rezanci s orasima

- 26. II. Subota** *Objed:* juha s rižom, krumpir paprikaš, govedina
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, riža i krumpir na salatu
- 27. II. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, kolač s makom
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, grah na salatu, kolač s makom
- 28. II. Ponedjeljak** *Objed:* juha s taranom, mesnate kobasice, kelj
Večera: paprikaš (goveđi) s krumpirom, kisela paprika
- 1. III. Utorak** *Objed:* juha s krupicom, kuhana svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 2. III. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, govedina, umak od rajčica, krumpir
Večera: teleći paprikaš, makaroni
- 3. III. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pržena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, supita s kakaom
Večera: pečena svinjetina, kisela paprika, prženi krumpir, supita s kakaom
- 4. III. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, kuhana svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, riža kuhana u mlijeku s cimetom
- 5. III. Subota** *Objed:* juha s fidelinima, kuhana svinjetina, krumpir na kiselo
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, kisela paprika
- 6. III. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha, pečena svinjetina, kiseli kupus, krumpir prženi, kolač s orasima
Večera: pečena svinjetina, krumpir podušeni, grah na salatu, kolač s orasima
- 7. III. Ponedjeljak** *Objed:* juha s rezancima, kelj i govedina
Večera: podušena govedina, makaroni
- 8. III. Utorak** *Objed:* juha s taranom, kuhana svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, okruglice (knedli) s pekmezom
- 9. III. Srijeda** *Objed:* juha, govedina, krumpir podušeni
Večera: pilav s teletinom, kisela paprika

- 10. III. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, roščići s makom i sa sirom
Večera: pečena svinjetina, kisela paprika, roščići s makom
- 11. III. Petak** *Objed:* juha s prženom žemičkom, pržena svinjetina i bijeli grah
Večera: grah bijeli, rezanci s kakaom
- 12. III. Subota** *Objed:* juha sa žličnjacima, krumpir paprikaš i govedina
Večera: nasjeckana govedina, krumpir na salatu
- 13. III. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, supita s kakaom
Večera: pečena svinjetina, krumpir prženi, kisela paprika, supita s kakaom
- 14. III. Ponedjeljak** *Objed:* juha s fidelinima, kelj i kuhana svinjetina
Večera: podušena govedina i riža
- 15. III. Utorak** *Objed:* juha s rižom, pržena svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima
- 16. III. Srijeda** *Objed:* juha s rezancima, umak od rajčica s govedinom i podušnim krumpirom
Večera: podušena (dinstana) teletina, makaroni, kisela paprika
- 17. III. Četvrtak** *Objed:* juha krumpirova, pečena svinjetina, kiseli kupus, prženi krumpir, kolač s jabukama i orasima
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, kisela paprika, kolač s jabukama i orasima
- 18. III. Petak** *Objed:* juha s grkljančićima, bijeli grah, kuhana govedina
Večera: bijeli grah s cimetom, riža kuhana na mlijeku
- 19. III. Subota** *Objed:* juha s kašicom, krumpir na kiselo, kuhana govedina
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, kisela paprika
- 20. III. Nedjelja** *Objed:* juha krumpirova, punjena (filovana) teletina, kiseli kupus, krumpir prženi, kolač s orasima
Večera: punjena teletina, kisela paprika, krumpir prženi, kolač s orasima
- 21. III. Ponedjeljak** *Objed:* juha s rižom, kelj i govedina

Večera: teleći paprikaš i makaroni

- 22. III. Utorak** *Objed:* juha s taranom, bijeli grah i kuhana govedina
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 23. III. Srijeda** *Objed:* juha sa žličnjacima, umak od luka, podušeni krumpir i govedina
Večera: podušena govedina i podušena riža s umakom od luka
- 24. III. Četvrtak** *Objed:* juha s krupicom, pečena teletina, kiseli kupus
Večera: pečena svinjetina, krumpir, kisela paprika
- 25. III. Petak** *Objed:* juha sa sokom rajčica s fidelinima, bijeli grah, punjena teletina, kolač s makom
Večera: bijeli grah na salatu, punjena teletina, kolač s makom
- 26. III. Subota** *Objed:* juha s krpicama, krumpir paprikaš i govedina
Večera: nasjeckana (kaširana) govedina i svinjetina, riža, kisela paprika
- 27. III. Nedjelja** *Objed:* juha krumpirova, kiseli kupus, prženi krumpir, teletina, supita s kakaom
Večera: punjena teletina, krumpir na salatu, zelena poljska salata, supita s kakaom
- 28. III. Ponedjeljak** *Objed:* juha s kašicom, kelj, govedina
Večera: goveđi paprikaš s krumpirom
- 29. III. Utorak** *Objed:* juha s rižom, govedina, umak od bijelog luka, podušeni krumpir
Večera: teleći pilav, zelena poljska salata
- 30. III. Srijeda** *Objed:* juha sa žemičkom, pržena svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah varivo, krvavice
- 31. III. Četvrtak** *Objed:* juha s krupicom, pečene mesnate kobasice, kiseli kupus, prženi krumpir, roščići s pekmezom od šipka
Večera: tištenica, čvarci, prženi krumpir, kisela paprika, roščići s pekmezom od šipka
- 1. IV. Petak** *Objed:* juha sa žličnjacina, kuhana svinjetina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci s orasima

- 2. IV. Subota** *Objed:* juha s rižom, pečena svinjetina, krumpir na kiselo
Večera: svinjeći paprikaš, makaroni
- 3. IV. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, svinjetina, prženi krumpir, kiseli kupus, kolač s orasima i jabukama
Večera: pečena svinjetina, prženi krumpir, poljska zelena salata, kolač s orasima i jabukama
- 4. IV. Ponedjeljak** *Objed:* juha s fidelinima, govedina, lišće od kelja novoga (prokula)
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, riža, krumpir na salatu
- 5. IV. Utorak** *Objed:* juha sa žličnjacima od krupice, bijeli grah, govedina
Večera: grah, valjušci s mrvicama
- 6. IV. Srijeda** *Objed:* juha sa žemičkom, teletina pečena, špinat
Večera: teletina podušena, makaroni
- 7. IV. Četvrtak** *Objed:* juha s krupicom, pečena teletina, prženi krumpir, roščići s pekmezom od šipka
Večera: pečena teletina, podušena riža, zelena salata (poljska), roščići s pekmezom od šipka
- 8. IV. Petak** *Objed:* juha s krpicama, govedina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci s makom
- 9. IV. Subota** *Objed:* juha s rižom, krumpir paprikaš i govedina
Večera: podušena govedina s umakom i s okruglicama od žemičaka
- 10. IV. Nedjelja** *Objed:* juha s rižom, kiseli kupus, prženi krumpir, punjena teletina, kolač s makom
Večera: punjena teletina, prženi krumpir, zelena salata u glavicama, kolač s makom
- 11. IV. Ponedjeljak** *Objed:* juha s kašicom, prokule s govedinom
Večera: goveđi paprikaš
- 12. IV. Utorak** *Objed:* juha sa žličnjacima, bijeli grah i pečena teletina
Večera: bijeli grah, valjušci (Schubnudel)
- 13. IV. Srijeda** *Objed:* juha s fidelinima, govedina, podušeni krumpir, umak od kiselice
Večera: teleći pilav, salata u glavicama

- 14. IV. Četvrtak** *Objed:* juha s krupicom, pečena teletina, špinat, roščići sa sirom
Večera: pečena teletina, prženi krumpir, roščići sa sirom
- 15. IV. Petak** *Objed:* pasuljeva juha, papula¹⁸
Večera: papula, rezanci s orasima
- 16. IV. Subota** *Objed:* juha s rižom, govedina, kiseli krumpir (variva)
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina, prženi krumpir, salata u glavicama
- 17. IV. Nedjelja** *Objed:* juha s okruglicama od krupice, namrvljena (pohana) teletina, krumpir prženi, salata, kolač s orasima
Večera: namrvljena teletina, krumpir prženi, salata, kolač s orasima
- 18. IV. Ponedjeljak** *Objed:* juha s rižom, pečena teletina, prženi krumpir, salata, kolač s orasima
Večera: pečena teletina, prženi krumpir, salata, kolač s orasima
- 19. IV. Utorak** *Objed:* juha s rezancima, govedina i bijeli grah
Večera: bijeli grah, rezanci sa sirom
- 20. IV. Srijeda** *Objed:* juha s krpicama, govedina, protiskani krumpir (piré), umak od kopra
Večera: teleći paprikaš, podušena riža
- 21. IV. Četvrtak** *Objed:* juha s rižom, pečena teletina, špinat, roščići s makom
Večera: pečena teletina, prženi krumpir, zelena salata, roščići s makom
- 22. IV. Petak** *Objed:* juha s prženom žemičkom, podušena govedina, bijeli grah
Večera: bijeli grah, okruglice sa suhim šljivama
- 23. IV. Subota** *Objed:* juha sa žličnjacima od krupice, govedina, krumpir na kiselo
Večera: nasjeckana govedina i svinjetina

¹⁸ Jelo od graha

- 24. IV. Nedjelja** *Objed:* krumpirova juha, punjena teletina, prženi krumpir, supita s kakaom
Večera: pečena teletina, salata, supita s kakaom
- 25. IV. Ponedjeljak** *Objed:* juha s krupicom, pečena teletina, prokule
Večera: teleći pilav, zelena salata
- 26. IV. Utorak** *Objed:* juha s rezancima, bijeli grah, govedina
Večera: bijeli grah, rezanci s krupicom
- 27. IV. Srijeda** *Objed:* juha s kašicom, govedina, krumpir podušeni, umak od crvenog luka
Večera: podušena govedina, makaroni

Summary

THE MENUS IN THE SCHOOL CANTEEN IN OSIJEK IN 1926 – 1927

Contribution to the Research of Students' Nourishment in Osijek in the First Half of the 20th Century

As a contribution to the research of students' nourishment in Osijek between the two world wars, the author presents the transcription of the menus from the School canteen in Osijek. The menus show the information about everyday nourishment of students (lunch and dinner) from the beginning of September 1926 until the end of April 1927. The users of the School canteen in Osijek were the students from Classical Gymnasium, Female Real Gymnasium, Male Real Gymnasium, Merchant Academy and Teachers' School. Everyday nourishing habits of the students in Osijek in the first part of the 20th century can be analysed on the basis of these daily menus. The transcribed materials are kept in the State Archives in Osijek as Ivan Medved's personal inheritance, who was the manager of the School canteen in Osijek during the 1920s.

Keywords: menus, School canteen, Ivan Medved, Osijek, first part of the 20th century

Kontakt autora:

dr. sc. Dinko Župan

Hrvatski institut za povijest - Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje,
Ante Starčevića 8, 35000 Slavonski Brod

e-mail: dinkozup@hotmail.com